



T.C  
KAFKAS ÜNİVERSİTESİ  
SARIKAMIŞ TURİZMFAKÜLTESİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2020-2021 DERS  
MÜFREDATI



GÜZ DONEMİ										BAHAR DONEMİ									
KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S	KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S		
AİT101	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-I	1	Güz	2	0	2	2	Z	AİT102	Atatürk İlke ve İnkılap Tarihi-II	2	Bahar	2	0	2	2	Z		
GST101	Genel Turizm	1	Güz	3	0	3	4	Z	GST102	Menü Planlama	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST103	Gastronomiye Giriş	1	Güz	3	0	3	3	Z	GST104	İş Sağlığı ve Güvenliği	2	Bahar	3	0	3	4	Z		
GST105	Beslenme İlkeleri	1	Güz	3	0	3	3	Z	GST106	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Maliyet Analizi ve Kontrolü	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST107	Turizm Hukuku	1	Güz	3	0	3	3	Z	GST108	Temel Mutfak Teknikleri-II	2	Bahar	3	2	5	5	Z		
GST109	Temel Mutfak Teknikleri-I	1	Güz	3	2	5	5	Z	GST110	Turizmde İnovasyon ve Bölgesel Kalkınma	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST111	Genel Muhasebe	1	Güz	3	0	3	3	Z	GST112	Özel İlgi Turizmi	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
TDE101	Türk Dili I	1	Güz	2	0	2	2	Z	TDE102	Türk Dili II	2	Bahar	2	0	2	2	Z		
YBD101	İngilizce I	1	Güz	4	0	4	5	Z	YBD102	İngilizce II	2	Bahar	4	0	4	5	Z		
<b>TOPLAM</b>				<b>26</b>	<b>2</b>	<b>28</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM</b>				<b>26</b>	<b>2</b>	<b>28</b>	<b>30</b>			

GÜZ DONEMİ										BAHAR DONEMİ									
KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S	KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S		
GST201	Mutfak Uygulamaları-I	2	Güz	3	3	6	6	Z	GST202	Mutfak Uygulamaları - II	2	Bahar	3	3	6	6	Z		
GST203	Turizm İşletmeleri Yönetimi	2	Güz	3	0	3	3	Z	GST204	Çorba Kültürü	2	Bahar	2	1	3	4	Z		
GST205	Soğuk Mutfak	2	Güz	2	1	3	4	Z	GST206	Gastronomi Sosyolojisi	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST207	İçki Teknolojisi	2	Güz	3	0	3	3	Z	GST208	Mesleki Yabancı Dil - II	2	Bahar	3	0	3	4	Z		
GST209	Bilgi ve İletişim Teknolojisi	2	Güz	3	0	3	4	Z	GST210	Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST211	Turizm ve Çevre	2	Güz	3	0	3	3	Z	GST212	Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi	2	Bahar	3	0	3	4	Z		
GST213	Hijyen ve Sanitasyon	2	Güz	3	0	3	3	Z	GST214	Gastronomide Yeni Eğilimler	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST215	Mesleki Yabancı Dil - I	2	Güz	3	0	3	4	Z	GST216	Mesleki Etik	2	Bahar	3	0	3	3	Z		
	<b>İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon I</b>									<b>İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon-II</b>									
GST217	Eğitime Giriş	2		3	0	3	4	S	GST218	Öğretim İlke ve Yöntemleri	2		3	0	3	4	S		
<b>TOPLAM</b>				<b>23</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM</b>				<b>23</b>	<b>4</b>	<b>27</b>	<b>30</b>			

GÜZ DONEMİ										BAHAR DONEMİ									
KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S	KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S		
GST301	Mutfak Uygulamaları - III	3	Güz	3	3	4,5	6	Z	GST302	Mutfak Uygulamaları - IV	3	Bahar	3	3	4,5	6	Z		
GST303	Dünya Mutfakları - I	3	Güz	2	2	3	4	Z	GST304	Bilimsel Araştırma Teknikleri	3	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST305	Kış ve Spor Turizmi	3	Güz	4	0	4	4	Z	GST306	Dünya Mutfakları - II	3	Bahar	2	2	3	4	Z		
GST307	Turizm Pazarlaması	3	Güz	3	0	3	3	Z	GST308	Besin Saklama Yöntemleri	3	Bahar	4	0	4	4	Z		
GST309	İletişim ve Davranış Bilimleri	3	Güz	3	0	3	3	Z	GST310	Destinasyon Yönetimi	3	Bahar	3	0	3	3	Z		
GST311	İçecek Turizmi	3	Güz	3	0	3	3	Z	GST312	Rekreasyon Yönetimi	3	Bahar	3	0	3	3	Z		
	<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU - I</b>	<b>3</b>	<b>Güz</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Z/S</b>		<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU III</b>	<b>3</b>	<b>Bahar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Z/S</b>		
GST313	Almanca - I								GST314	Almanca - II									
GST315	Rusça - I								GST316	Rusça - II									
GST317	Yabancı Dilde Okuma Yazma								GST318	Gıda Katkı Maddeleri									
GST319	İşaret Dili								GST320	İlk Yardım									
GST321	Şarap Bilimi								GST322	Gastronomide Ürün Geliştirme ve Duyusal Analiz									
GST323	Gıda Kalite Sistemleri								GST324	Yiyecek Tasarımı ve Süsleme Sanatı									
GST325	Sürdürülebilir Turizm																		
	<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU - II</b>	<b>3</b>	<b>Güz</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU IV</b>	<b>3</b>	<b>Bahar</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		
GST327	Yiyecek ve İçecek Otomasyonu								GST326	Osmanlı Saray Mutfağı									
GST329	Deniz Mahsülleri								GST328	Unlu Mamüller									
GST331	Gönüllü Çalışma								GST330	Çikolata Yapım Teknikleri									
GST333	Şerbetler									<b>İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon IV</b>									
	<b>İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon III</b>								GST332	Eğitimde Ölçme ve Değerlendirme	3		3	0	3	4	S		
GST337	Özel Öğretim Yöntemleri	3		3	0	3	4	S	GST334	Eğitim psikolojisi	3		3	0	3	4	S		
<b>TOPLAM</b>				<b>23</b>	<b>7</b>	<b>26,5</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM</b>				<b>23</b>	<b>7</b>	<b>26,5</b>	<b>30</b>			

GÜZ DONEMİ										BAHAR DONEMİ									
KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S	KODU	DERSİN ADI	SINIF	DÖNEM	T	U	K	AKTS	Z/S		
GST401	Mutfak Uygulamaları V	4	Güz	3	3	4,5	6	Z	GST402	Mutfak Uygulamaları - VI	4	Bahar	3	3	4,5	6	Z		
GST403	Dönem Projesi - I	4	Güz	6	0	6	6	Z	GST404	Dönem Projesi - II	4	Bahar	6	0	6	6	Z		
GST405	Türk Mutfağı - I	4	Güz	2	1	2,5	3	Z	GST406	Türk Mutfağı - II	4	Bahar	2	1	2,5	3	Z		
GST407	Baharat ve Kahve Kültürü	4	Güz	3	1	3,5	4	Z	GST408	Peynir Kültürü	4	Bahar	3	1	3,5	4	Z		
	<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU V</b>	<b>4</b>	<b>Güz</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Z/S</b>		<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU VIII</b>	<b>4</b>	<b>Bahar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Z/S</b>		
GST409	Almanca - III								GST410	Almanca - IV									
GST411	Rusça - III								GST412	Rusça - IV									
GST413	Turizm İşletmelerinde Performans Yönetimi								GST414	Turizm İşletmelerinde Finans									
GST415	Turizmde İnovasyon ve Bölgesel Kalkınma								GST442	Yemek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı									
GST417	Kültür Turizmi								GST444	Gıda Mikrobiyolojisi									
GST437	Gastronomide Coğrafi İşaretleme																		
GST439	Özel Beslenme Mutfağı																		
	<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU VI</b>	<b>4</b>	<b>Güz</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU IX</b>	<b>4</b>	<b>Bahar</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		
GST419	Satın Alma ve Ürün Belirleme								GST416	Gıda Güvenliği ve Mevzuatı									
GST421	Protokol ve Görgü Kuralları								GST418	Gastronomide Tüketici Davranışları									
GST423	Yiyecek ve İçecek Servisi								GST420	Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Dekorasyon ve Tasarım									
GST425	Turizm Coğrafyası								GST434	Peynir Teknolojileri									
GST441	Gastronomi Rotaları																		
GST443	Kahvaltı ve Brunch																		
GST445	Girişimcilik																		
	<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU VII</b>	<b>4</b>	<b>Güz</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		<b>SEÇMELİ DERSLER GRUBU X</b>	<b>4</b>	<b>Bahar</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>Z/S</b>		
GST427	Vejeteryan								GST422	İleri Pastacılık									
GST429	Diyet Mutfağı								GST424	Füzyon Mutfak									
GST431	Makarnalar								GST426	Moleküler Gastronomi									
GST433	Gıda Coğrafyası								GST428	Ekmeççilik									

GST447	Kars Mutfağı								GST438	Yöresel Mutfak Uygulamaları							
GST449	Ortadoğu Mutfağı								GST440	Sokak Lezzetleri							
GST451	Avrupa Mutfağı									İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon VI							
GST453	Uzakdoğu Mutfağı								GST430	Öğretim Teknolojileri	4		2	0	2	3	S
	İsteğe Bağlı Seçmeli Pedagojik Formasyon V								GST432	Öğretmenlik Uygulaması	4		1	8	5	10	S
GST435	Rehberlik ve Özel Eğitim	4		3	0	3	4	S									
<b>TOPLAM</b>				<b>22</b>	<b>7</b>	<b>25,5</b>	<b>30</b>		<b>TOPLAM</b>				<b>22</b>	<b>7</b>	<b>25,5</b>	<b>30</b>	

T:Teorik Ders Sayısı U:Uygulamalı Ders Sayısı K:Dersin Kredisi AKTS:Avrupa Kredi Transfer Sistemi  
Z:Zorunlu Dersler Z/S: Zorunlu Seçmeli Dersler Grubu

<b>GENEL TOPLAM</b>	<b>T</b>	<b>U</b>	<b>K</b>	<b>AKTS</b>
	188	40	214	240

Dr. Öğr. Üyesi Tuncay ÇANAĞCI  
Dekan Yardımcısı - Bölüm Başkanı

Prof. Dr. Hüsnü KAPU  
Rektör ( Dekan )